

alles isst gut – Die Kantine von AllesWirdGut

offene Gesellschaft, heute geschlossen

Nein, die AllesWirdGut Architekten eröffneten ihre hauseigene Kantine nicht nur, weil der Name *alles isst gut* sich so hervorragend dafür eignet.

Fragt man Architekten was sie treibt und motiviert, ist die Antwort meist von höchstem Anspruch geprägt: „Um unsere Welt zu gestalten und dadurch ein Stück weit besser zu machen.“ Das ist weit über das gebaute Werk hinaus gedacht.

So ist es nur konsequent als Architekturbüro auch das kulinarische Wohl seiner Mitarbeiter, seines Umfelds mitzudenken. Von der Hardware – im Falle der AllesWirdGut-Kantine ist dies in Form einer nachhaltigen Umwidmung einer 70iger-Jahre Bürostruktur erfolgt – über die innovative Gestaltung des Interieurs samt Möbel-Neuentwicklung, bis hin zur tatsächlichen, täglichen Speiseplan-Umsetzung in der Küche.

Funktional, kostengünstig, atmosphärisch und gesund - so einfach kann es sein, wenn Architekten zu Rate gezogen werden.

Die *alles isst gut*-Kantine ist das neueste Abenteuer innovativer Projekte, erdacht und gestaltet von AllesWirdGut. Das 70iger Jahre Bürogebäude, in dem sich die Architekten seit einigen Jahren mit Büroräumlichkeiten für rund 60 Mitarbeitern über zwei Etagen erstrecken, wirkte erst auf den zweiten Blick für eine „Werkskantine“ geeignet.

Im Erdgeschoß des Baus gestalteten AllesWirdGut eine Küche für Mitarbeiter, geeignet auch für Besprechungen und als Veranstaltungsort. Das Ergebnis ist ein atmosphärisch entspannter Raum, der sich für kleine Gesprächsrunden genauso eignet, wie für große Essen, Vorträge oder Feste. Der Überzeugung folgend, dass die besten Ideen bei gemeinsamen Mittagspausen, beim Zusammensitzen mit Kaffee und Kuchen, oder auch beim verdienten Afterwork-Wuzzeln entstehen, ist die Rolle der Köchin in der *alles isst gut*-Kantine ebenfalls essentiell.

Mit Elfriede Hochleitner konnte eine Chefin mit Herz und Verstand gewonnen werden, die Erfahrungen aus der Spitzengastronomie ebenso mitbringt, wie viel organisatorisches Talent, das nötig ist, um mit wechselnden Assistenten mit Architektur-Background täglich rund 50 ausgewogene, gesunde und leistbare Mittagessen zu gewährleisten.

In der Gestaltung folgten AllesWirdGut der Maxime, weniger ist mehr: vieles blieb sichtbar, offen, zugänglich wie in einer Werkstatt. Beim Farbkonzept und Materialien wurde auf Grüntöne und Seekieferholz gesetzt. Die Sitzbänke an den Wänden lassen sich wie die schwenkbaren Tischlampen einfach bei Bedarf wegklappen. So finden auch große Gruppen Platz und der Raum ist vielseitig nutzbar.

Für das weitere Inventar setzte man auf Erfahrungen aus vorangegangenen Projekten. Wie bei *magdas* Hotel nämlich auf Partizipation: jeder Mitarbeiter durfte seinen Lieblingsstuhl beisteuern. Das AllesWirdGut Rezept lautet wie auch bei Bauaufgaben unterschiedlichsten Maßstabs: Zuwendung und das Gemeinsame formen unsere Umgebung. Und dann, wird am Ende alles gut.

Planung: AllesWirdGut

Leistungsphasen: 1–8

Auftraggeber: AllesWirdGut

Fertigstellung: 04.2018

BGF: 200 m²

Team: Johannes Windbichler, Nadine Tschinke, Rachele Albini

ÖBA: Buchegger Baumanagement, Wien

Elektroplanung: Kubik Projekt GesmbH

Fotos: tschinkersten fotografie, 2018

Illustrationen: AllesWirdGut